

ムソーナチュラル

Thai Curry

頑張るあなたに
カラダにうれしい
アジアごはん

クセになる本場の味。
ハーブ & スパイスを効かせた爽やかな味に仕上げました。



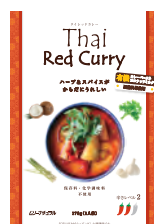
【 ムソーナチュラル レトルトタイカレーシリーズ 】



タイグリーンカレー
170 g

タイ料理の中でも特に人気の
あるグリーンカレー。青唐辛子の
刺激的な辛さの中に、爽や
かなハーブが香ります。

希望小売価格
497 円 (税込)



タイレッドカレー
170 g

グリーンに比べ比較的辛さも
マイルドなタイ料理定番の
レッドカレー。赤唐辛子とハーブ
が絶妙に絡みあうフルティ
な味わいです。

希望小売価格
497 円 (税込)



タイベジタブルカレー
170 g

どなたでも食べやすいマイルド
なイエローカレー。植物性
原料を使用し、ココナッツミルク
の香引き立つコクのある味わ
いです。

希望小売価格
497 円 (税込)



オーガニックの美味しさと想いを追求し小さな喜び・発見を提供します。

株式会社 **むそう商事**

〒530-0047 大阪市北区西天満3丁目7番22号 TEL:06-6316-6011 FAX:06-6316-1740
HP:muso-intl.co.jp EMAIL:info@muso-intl.co.jp



ムソーナチュラル Thai Curry



ムソーナチュラルのレトルトタイカレーシリーズは本場タイの有機カレーペーストをベースに、
こだわりのチキンや国産野菜を使用。からだにうれしい素材で仕上げたレトルトカレーです。

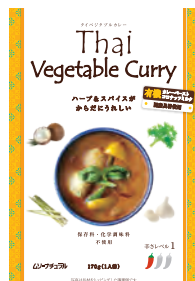


タイグリーンカレー (辛さレベル3)

原材料名: 野菜 (なすび、たけのこ)、有機ココナッツミルク、鶏肉、有機グリーンカレーペースト (有機青唐辛子、有機レモングラス、有機にんにく、有機シャロット、食塩、有機コリアンダーシード、有機ガランガル、有機ファイアライム、有機フェンネル)、植物油、有機砂糖、ナンブラー (魚介類)、赤唐辛子 / 酸味料 (クエン酸)

内容量 170g

希望小売価格 497 円 (税込)

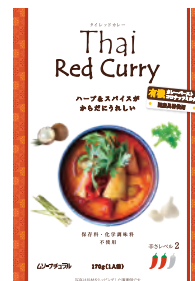


タイベジタブルカレー (辛さレベル1)

原材料名: 野菜 (たまねぎ、じゃがいも、いんげん)、有機ココナッツミルク、有機イエローカレーペースト (有機シャロット、有機レモングラス、塩、有機にんにく、有機赤唐辛子、有機コリアンダーシード、有機ガランガル、有機生姜、有機フェンネル、有機カレー粉)、植物油、酵母エキス、食塩 / 酸味料 (クエン酸)

内容量 170g

希望小売価格 497 円 (税込)



タイレッドカレー (辛さレベル2)

原材料名: 野菜 (人参、たけのこ)、有機ココナッツミルク、鶏肉、有機レッドカレーペースト (有機赤唐辛子、有機レモングラス、有機にんにく、有機シャロット、有機ガランガル、食塩、有機コリアンダーシード、有機フェンネル、有機ファイアライム)、植物油、有機砂糖、ナンブラー (魚介類)、赤唐辛子 / 酸味料 (クエン酸)

内容量 170g

希望小売価格 497 円 (税込)



原料のこだわり



本格派有機カレーペースト

ハーブとスパイスをたっぷり使用した有機カレーペースト。ペーストに使われるハーブとスパイスは全て有機 JAS 認証を取得した農園で栽培されています。本場タイで調合されたカレーペーストはハーブの香りとパンチの効いたスパイスが絶妙なバランスの仕上がりとなりました。くせになる味わい深さのベースとなっています。



まろやかなオーガニックココナッツミルク

タイで古くから愛されてきた 100% 植物性のミルク。有機栽培されたココナッツの果肉の胚乳部分を細かくすりおろして搾った液体がココナッツミルクとなります。タイカレーにはほんのりとした甘さとまろやかさを与えてくれる名脇役の存在です。近年は、健康食材となったココナッツオイルと同様の効果があるという報告もあり、注目を集めています。



こだわりの国産鶏肉を使用

グリーンカレーとレッドカレー、カオソーイには、国内でここまで安心・安全にこだわった若鶏はないと自負する秋川牧園の鶏肉を使用。秋川牧園の若鶏は、太陽の光を浴び、快適スペースでのびのびと大切に育てられているので雑味のない味わいです。鶏肉の旨みもしっかり引き出され、タイカレーには欠かせない具材です。